

# BEREIDINGSINSTRUCTIES ZURE ROOM

## Benodigheden

- 1 zakje zure-room-culturen
- 250 ml tot 1 L (kook)room (vetpercentage tussen 20% en 35%)
- schone glazen pot + deksel
- au-bain-mariepan of 2 pannen die in elkaar passen
- (suiker)thermometer
- zeef
- notenmelkzak of koffiefilter
- elastiek

## Vorbereiding

Zorg dat de pot schoon en steriel is. Kook de schone glazen pot + deksel 5 minuten uit in een pan kokend water. Laat de pot vervolgens helemaal opdrogen (door de hitte verdampt het water snel).

**STAP 1:** Giet de room in een au bain-marie pan. Je kan zelf ook een au bain-marie pan maken door een grote pan te vullen met een laagje water en daar vervolgens een kleinere pan in te zetten die op het water rust.

**STAP 2:** Zet de au bain-marie pan op het kooktoestel en verwarm de room tot 65 graden en houd deze temperatuur aan voor 45 minuten.

*Het is lastig om exact deze temperatuur aan te houden, zorg er voor dat de temperatuur maximaal 5 graden boven of onder de 65 graden komt. Dit doe je door de pan van het vuur te halen zodra de room bijna op 65 graden is. De temperatuur stijgt nog iets nadat je de pan van het vuur haalt. Zodra de temperatuur weer is gezakt tot onder de 65 graden zet je de pan weer op het vuur.*

**STAP 3:** Haal de pan van het vuur en laat de room afkoelen tot 25 graden. Om dit proces te versnellen vul je de grote pan met koud water en laat je de kleine pan met room hierin zakken.

*Het is belangrijk dat de room voldoende is afgekoeld, zodat de levende bacteriën in de startercultuur door de hitte niet gedood worden.*

**STAP 4:** Houd de zeef boven de glazen pot en giet de room in de pot.

**STAP 5:** Roer met een schone lepel de zure-room-culturen door de room tot deze zijn opgenomen.

**STAP 6:** Dek de pot af met een koffiefilter of de notenmelkzak. Bind het koffiefilter/de notenmelkzak vast met een elastiek.

**STAP 7:** Laat de room **16-18 uur** staan op keukentemperatuur (23 tot 25 graden). Zet de pot niet in direct zonlicht om oververhitting te voorkomen.

**STAP 8:** Controleer om de paar uur of de room dikker is geworden. Na **16-18 uur** kan de koffiefilter/notenmelkzak worden vervangen door de deksel en kan de zure room worden bewaard in de koelkast.

**Geniet van je zelfgemaakte zure room!**

# VRAAG EN ANTWOORD

## **Welke room moet ik gebruiken?**

Voor zure room gebruik je room met een vetpercentage tussen de 20 en 35%. Vermijd room waar UHT (ultra hoge temperatuur) op staat. Een goede room is bijvoorbeeld kookroom uit de koeling.

## **Wanneer weet ik of mijn zure room dik genoeg is?**

De zure room is dik genoeg wanneer het één massa is wat langzaam beweegt als je de pot scheef houdt. Er kan wei ontstaan tijdens het fermenteerproces, dit is heel normaal. De wei kan worden afgeschonken voor een dikkere zure room.